

(4) ピーマン

ア. 解析結果の要約 (134頁～)

① 五訂増補日本食品標準成分表との比較

成分表の値との違いは、ほとんどないため、成分表の値を使うことに問題はないと考えられる。

② 品種による比較 (136頁～)

β -カロテンは、危険率5%で有意差が認められたが、その差は小さい。ビタミンCは、危険率1%で有意差が認められた。

③ 産地による比較 (140頁～)

β -カロテンは、危険率1%で有意差が認められたが、栽培時期(秋と冬)の要因を考慮する必要がある。ビタミンCでは、有意差は認められなかった。

④ 栽培法による比較 (142頁～)

β -カロテン、ビタミンC共に、有意差は認められなかった

⑤ 作型による比較

比較できるデータがない。

⑥ 経時的な成分変動 (144頁～)

いずれも危険率1%で有意差が認められた。 β -カロテンは、シ品種(養液栽培)を除いて、初期に高含量の傾向が見られ、ビタミンCは1, 2回目よりも3, 4回目と後半に高くなる傾向があったが、ほぼ2週間毎とサンプリング間隔が短いため、変動の解析は困難である。